Hoofdgerechten

Koekenpan met Citroen Orzo en Spinazie

Goudgeschroeide kippendijen worden gaar op een bedje van orzo dat in bouillon en citroenschil laat sudderen tot het los en romig wordt, en krijgt dan op het laatste moment een handvol spinazie, boter en een scheutje citroen waardoor de hele pan wakker wordt.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Kippendijen zonder bot, zonder vel, getrimd
- ☐ 0 naar smaak Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 15ml Olijfolie
- ☐ 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 750 ml Kippenbouillon, natriumarm
- ☐ 120 g Babyspinazie
- ☐ 30 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- ☐ 0 naar smaak Kosjer zout
- ☐ 1 theelepel Zoete paprika
- ☐ 100 g Gele ui, fijngehakt
- ☐ 250 g Orzo, droog
- ☐ 1 hele citroen, geraspt en vervolgens uitgeperst
- ☐ 20 g Ongezouten boter
- ☐ 2 eetlepels verse dille of peterselie, gehakt

Zo maak je het.

01 Dep de dijen zeer droog en breng beide kanten op smaak met ongeveer 1 theelepel koosjer zout, peper en de paprika. Verhit de olie in een koekenpan van 30 cm met deksel op middelhoog vuur tot deze glinstert. Leg de dijen met de gladde kant naar beneden en bak ze 4 à 5 minuten zonder te bewegen, tot ze diepbruin zijn en loskomen uit de pan. Draai de tweede kant om en bruin gedurende 2 minuten. Leg ze op een bord; ze zijn nog niet gaar.

02 Verlaag het vuur tot medium. Voeg de ui toe aan het vet dat nog in de pan zit, met een snufje zout en kook, terwijl je de fond schraapt, gedurende 3 minuten tot ze zacht is. Voeg de knoflook toe en kook 30 seconden, voeg dan de droge orzo toe en roer voortdurend gedurende 2 minuten, totdat sommige korrels licht goudbruin worden en nootachtig ruiken.

03 Giet de bouillon en de citroenschil erbij, schraap de bodem schoon en breng aan de kook. Leg de kip terug met de bruine kant naar boven, samen met eventueel bordvocht. Dek af, zet het vuur laag en laat 12–14 minuten sudderen, terwijl je de orzo halverwege de kip roert, totdat de orzo zacht is en de dikste dij minstens 74°C aangeeft op een direct afleesbare thermometer.

04 Til de kip op een plank. Roer de spinazie met een handvol door de hete orzo tot deze geslonken is en roer dan de boter, Parmezaanse kaas en 2 eetlepels citroensap erdoor. Proef en voeg meer citroensap, zout en peper toe. Snijd de dijen in plakjes of laat ze heel, doe ze terug in de pan en strooi er de dille of peterselie over. Laat 3 minuten rusten voordat u het serveert; de orzo wordt dikker zoals hij is.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / skillet-chicken-lemon-orzo